



# *Классические закуски* **ДЛЯ ФУРШЕТА**





*Классические закуски  
для фуршета*

# Содержание



4. Канане с севрюгой и икрой
5. Канане с сыром и огурцами
6. Шарики из картофеля и рыбы
7. Бутерброды с соленой рыбой
8. Горячие бутерброды с ветчиной
9. Закусочные бутерброды с грибами
10. Овощная закуска с сельдью
11. Авокадо с соусом из трав
12. Острая закуска со свеклой и яйцом
13. Корзиночки из помидоров
14. Помидоры, фаршированные грибами
15. Розетки из сыра
16. Капустные трубочки
17. Ветчинно-колбасное ассорти
18. Фрукты в рыбном соусе
19. Яйца под зеленым соусом
20. Яйца, фаршированные ветчиной
21. Вареные яйца в рыбном паштете
22. Закуска «Солнце в авоське»
23. Пикантные «роমাшики»
24. Расстегаи с мясом
25. Пирожки с рисом, яйцами и зеленым луком
26. Розалики из слоеного теста с ветчиной
27. Хрустящие шейки с начинкой
28. Рулетики из ветчины
29. Кебаби
30. Мясные шарики в соусе
31. Куриные ножки, запеченные с овощами



# КАНАПЕ С СЕВРЮГОЙ И ИКРОЙ



- 100 г кетовой икры
- 150 г севрюги горячего копчения
- 100 г сливочного масла
- 1 свежий огурец
- 6 ломтиков белого хлеба

*Со сливочного масла  
снимают верхний слой,  
если оно пожелтело.*

С батона срезать корку и нарезать его пластинами. Хлебцы слегка подсушить в духовке. Когда ломтики батона остынут, намазать каждый

сначала сливочным маслом, затем икрой, после уложить пластину рыбы и сверху поместить ломтик огурца. Все скрепить шпажкой.





20 мин



# КАНАПЕ С СЫРОМ И ОГУРЦАМИ

- твердый сыр
- огурцы
- перец
- окорок копчено-вареный
- маслины
- оливки
- помидоры
- лимон
- пшеничный хлеб
- сливочное масло

Срезать с хлеба корки, нарезать полосками толщиной 0,5 см и подсушить в жарочном шкафу,



Овощи готовить непосредственно перед использованием, иначе они теряют часть питательных веществ.

охлаждать. Хлеб покрыть сливочным маслом и уложить сверху сыр, огурцы и любые перечисленные выше ингредиенты. Все компоненты скрепить шпажкой.



# ШАРИКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И РЫБЫ

- 200 г филе морской рыбы
- 2 клубня отварного картофеля
- 1 яйцо
- 75 г сливочного масла
- 1 ст. л. муки
- 4 ст. л. кетчупа
- черный молотый перец
- соль
- зелень укропа и петрушки

Рыбное филе отварить за 3 мин. Затем слегка остудить и пропустить через мясорубку. Картофель натереть на мелкой терке. Смешать рыбу с картофелем, посолить, поперчить, добавить яйцо, нарезанную зелень и перемешать. Из полученной массы скатать небольшие шарики, обвалить



Перед жаркой шарики можно обвалить в панировочных сухарях.

их в муке и вместе со сливочным маслом выложить в форму для жаренья. Форму с шариками поместить в печь и жарить 4 мин., до образования румяной корочки. За время приготовления 1 раз перевернуть. Готовые шарики выложить на сервировочное блюдо, залить кетчупом и прогреть 1 мин.

# БУТЕРБРОДЫ С СОЛЕНОЙ РЫБОЙ

- 380 г неразделанной или 250 г филе соленой рыбы
- 6 ломтиков белого хлеба
- зелень петрушки
- лимон

Соленую рыбу разрежьте вдоль позвоночника. Из части, предназначенной для нарезки, удалите позвоночные и реберные кости. С филе рыбы снимите кожу и нарежьте его кусочками, положите

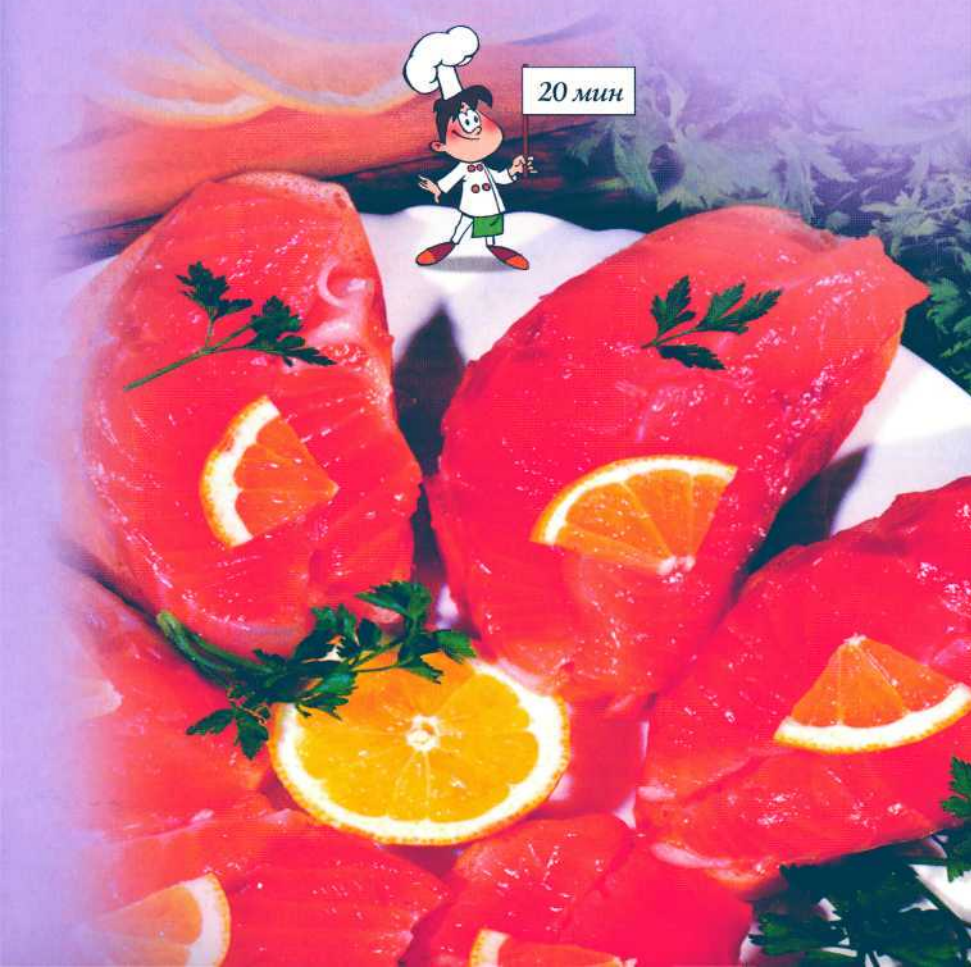
полученные кусочки на ломтики хлеба. Сверху на каждый поместите веточку петрушки и дольку лимона.



*Если рыба очень соленая,  
перед использованием  
вымочить ее в воде  
30 мин.*



20 мин



- 150 г ветчины
- 100 г твердого сыра
- 2 маринованных огурчика
- 50 г сливочного масла
- 1 стручок сладкого перца
- зелень петрушки
- 10 ломтиков хлеба

Ломтики хлеба намазать размягченным сливочным маслом.

Огурцы, перец и зелень петрушки мелко нарезать, добавить тертый сыр, залить сырыми яйцами, хорошо взбитыми.

Все перемешать, полученную массу разложить на ломтики хлеба, сверху положить тонкие кусочки ветчины и запечь в духовке.

Подавать горячими.

## ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ С ВЕТЧИНОЙ



Колбасы, у которых трудно снимается оболочка, опускают на 1–2 минуты в горячую воду.



# ЗАКУСОЧНЫЕ БУТЕРБРОДЫ С ГРИБАМИ



Если шампиньоны  
заменить белыми грибами,  
то их нужно предварительно  
отваривать в течение  
5 мин.



35 мин

- 4 ломтика белого хлеба
- 100 г сыра
- 50 г сливочного масла
- 200 г шампиньонов
- 2 дольки чеснока
- 1/2 ч. л. молотой паприки
- соль
- зелень петрушки и укропа

Сливочное масло размягчить. Грибы мелко нарезать. Чеснок натереть на мелкой терке. Сыр натереть на терке. Зелень петрушки и укропа

мелко нарубить, половину смешать со сливочным маслом, чесноком и солью. Каждый ломтик хлеба смазать полученным зеленым маслом. Измельченные грибы посолить, добавить паприку, перемешать и выложить на подготовленные ломтики хлеба. Бутерброды разложить на сервировочном блюде, посыпать смесью тертого сыра и оставшейся зелени. Запекать до начала плавления сыра.

# ОВОЩНАЯ ЗАКУСКА С СЕЛЬДЬЮ



*Закуски, включающие натертые овощи и фрукты, нужно готовить непосредственно перед подачей на стол.*

- 2 сваренных в мундире клубня картофеля
- 1 яблоко
- 3 вареных яйца
- 150 г филе сельди
- 1 вареная свекла
- 100 г майонеза
- 1 ст. л. горчицы
- соль
- перец для заправки
- 1 пучок зелени для украшения

Картофель очистить, нарезать кружочками толщиной 5 мм, выложить на блюдо. Филе сельди нарезать мелкими кусочками, разложить на кружки

картофеля. Вареные яйца очистить, нарезать кружочками, накрыть ими сельдь, сверху выложить натертое яблоко.

Свеклу очистить, натереть на терке, соединить с майонезом и горчицей, посолить, поперчить, перемешать и выложить поверх яблока. Готовую закуску украсить зеленью и подавать к столу.





# АВОКАДО С СОУСОМ ИЗ ТРАВ

- 200 г салата (красного и зеленого)
- 2 авокадо

Для соуса:

- 1 луковица
- 1 долька чеснока
- 1 ст. л. каперсов
- 4 ст. л. соевого масла
- 4 ст. л. винного уксуса
- 1–2 ст. л. воды
- соль
- перец
- сахар
- 2–3 ст. л. мелко нарезанной зелени

Салат разделить на отдельные листья и разложить в салатнице. Авокадо разрезать пополам, удалить косточку



Завядшая зелень укропа, петрушки снова станет свежей, если положить ее в воду с уксусом.

и порезать. Затем выложить его на листья салата и залить соусом.

**Соус:** лук и чеснок измельчить, порезать каперсы и смешать все с маслом, уксусом и водой. Добавить соль, сахар, перец и зелень.



# ОСТРАЯ ЗАКУСКА СО СВЕКЛОЙ И ЯЙЦОМ

- 4 круглых ломтика ржаного хлеба с кунжутом
- 1 средняя отварная свекла
- 2 дольки чеснока
- 150 г сыра
- 1 ст. л. майонеза
- 2 яйца
- соль
- зелень укропа и петрушки для украшения

Подготовленную свеклу натереть на крупной терке, добавить пропущенный через пресс чеснок, посолить.

Подготовленную смесь соединить с тертым сыром и майонезом. Яйца сварить, очистить и разрезать каждое пополам.



Отварная свекла в сочетании с ржаным хлебом оказывает положительное воздействие на пищеварение.

Полученной массой смазать ломтики хлеба, выложить их на сервировочное блюдо, поверх салатной смеси выложить половинки яиц, украсить веточками зелени.

Запекать 40 сек. при мощности 100% до расплавления сыра.

# КОРЗИНОЧКИ ИЗ ПОМИДОРОВ



Для этого рецепта  
майонез можно заменить  
сметаной.

- 5–6 помидоров
- 1–2 яйца
- 1 банка консервированного мяса криля
- 1 ст. л. мелко нарезанной зелени
- 100 г сливочного масла
- 1 ст. л. майонеза
- 1 стакан измельченного лука
- соль

У помидоров срезать верхушку, удалить мякоть и внутри посыпать солью. Вареные яйца мелко

порубить, соединить с мясом криля, нашинкованным зеленым луком, заправить майонезом и перемешать. Подготовленные помидоры заполнить фаршем, выложить на блюдо. Сверху корзиночки украсить кремом из взбитого масла с рубленой зеленью.



30 мин



# ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

- 8 красных помидоров
- 150 г майонеза
- 100 г грибов (свежих, соленых, маринованных)
- 50–60 г ветчины
- 30 г лука репчатого
- черный молотый перец
- соль
- зелень петрушки



Чтобы лук  
не горчил, обдайте  
его кипятком.

Подобрать твердые красные помидоры. Отрезать со стороны плодоножки «крышечки», вынуть ложечкой мякоть. К майонезу добавить мелко нарезанные

сваренные грибы, ветчину, лук, перец, петрушку, посолить. Смесью наполнить «чашечки» помидоров, сверху полить майонезом.





## РОЗЕТКИ ИЗ СЫРА

- 400 г сыра
- 200 г шпрот в масле
- 150 г сливочного масла
- 1 маринованный огурец
- листья салата и зелень укропа

Сыр нарезать тонкими пластинами, из которых далее при помощи стакана вырезать кружочки.

Шпроты размять со сливочным маслом до получения однородной массы. Для приготовления фарша вместо шпрот в масле можно использовать шпротный паштет.

На каждый кружок сыра выложить

немного приготовленной смеси, разровнять ложкой. Сверху поместить второй кружок.

Все украсить небольшим количеством паштета, дольками соленого огурца и зеленью укропа.



Закуски и салаты украшают листьями порея, дольками помидоров, лимоном, листьями зеленого салата.



# КАПУСТНЫЕ ТРУБОЧКИ

- 1 кочан капусты
- 2 моркови
- 1 ломтик ржаного хлеба
- 1 ст. л. соли
- красный молотый перец
- кориандр
- лавровый лист
- гвоздика
- 1 пучок зелени

Кочан капусты разрезать на 2 половины, разобрать на отдельные листья. Морковь натереть на крупной терке. Довести до кипения 2 литра воды, добавить соль и специи и кипятить 1—2 минуты. Подготовленные морковь и капусту залить горячим рассолом в отдельных мисках, к капусте предварительно добавить

ржаной хлеб. Мариновать овощи до готовности.

Капустные листья и морковь откинуть на дуршлаг, дать рассолу стечь, завернуть морковь в листья капусты в виде трубочек, выложить на блюдо, украсить зеленью и подать к столу.

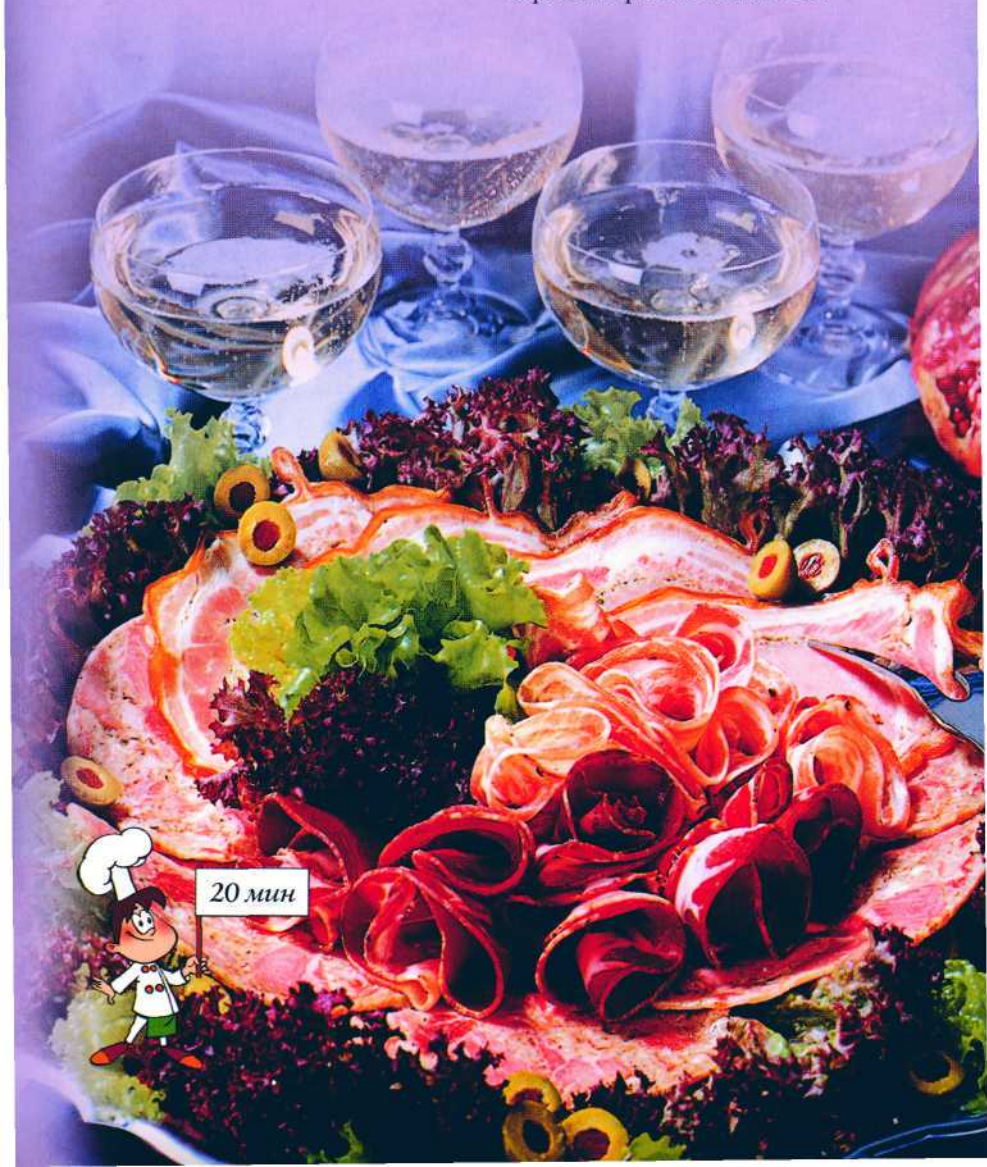


Чтобы ранняя капуста не горчила, ее нужно на несколько секунд погрузить в кипящую воду.

# ВЕТЧИННО-КОЛБАСНОЕ АССОРТИ

- 200 г ветчины
- по 100 г колбас 2–3 видов
- зелень укропа и петрушки
- листья салата
- 2 ст. л. гранатового сока

Нарезать тонкими ломтиками ветчину и уложить на большое блюдо. Рядом уложить тонко нарезанные и свернутые в рулетики дольки различных колбас. По краям блюда уложить зелень. Ассорти можно окропить гранатовым соком.



20 мин

# ФРУКТЫ В РЫБНОМ СОУСЕ

- 400 г филе морской рыбы
- 100 мл молока
- 100 мл овощного бульона
- 200 г консервированных фруктов
- 1 яблоко
- 1/2 лимона
- 1 ст. л. крахмала
- 1 ч. л. смеси индийских пряностей
- соль
- зелень для украшения



Свежая зелень долго не вянет, если ее хранить в холоде, в полиэтиленовом пакете.

Филе рыбы положить в керамическую форму, полить соком лимона, добавить овощной бульон, посолить, варить 8 мин. Рыбу растолочь в бульоне, добавить крахмал, разведенный половиной молока, перемешать. Яблоко нарезать кубиками вместе с остальными фруктами, посыпать

пряностями, залить оставшимся молоком, перемешать и выложить в бульон. Смесь перемешать, поставить форму в печь и варить 2—3 мин., перемешивая. Вынуть фрукты из остывшего соуса, нанизать на шпажки, выложить на сервировочное блюдо, полить соусом и украсить зеленью.





20 мин

# ЯЙЦА ПОД ЗЕЛЕНЫМ СОУСОМ

- 2 вареных яйца
- 100 г листьев салата
- 1 ст. л. майонеза
- зелень петрушки

Яйца отварите, разрежьте первое на 4 части, а второе — сначала на две половинки, а затем одну из них — еще раз пополам.

Для приготовления зеленого соуса листья салата промойте, нарежьте небольшими кусками и вместе

с ложкой майонеза смешайте в блендере до получения однородной массы светло-салатового цвета. Четвертинки яиц выложите на тарелку, полейте соусом и украсьте зеленью петрушки.



Варить  
яйца следует не более  
10–12 минут.

- 4 вареных яйца
- 50 г ветчины
- 50 г сыра
- 50 г белого хлеба
- 1 ст. л. майонеза
- перец черный молотый
- соль
- зелень укропа и петрушки

Сыр натереть. Яйца разрезать каждое вдоль на 2 половинки и отделить желтки от белков.

Ветчину мелко нарубить. Отделить хлебный мякиш от корки и мелко раскрошить. Яичные желтки

растереть, смешать с половиной тертого сыра.

Добавить к желткам с сыром ветчину, хлеб, майонез, соль, перец и тщательно вымесить.

Подготовленной массой наполнить половинки яиц и выложить их на сервировочное блюдо.

Половинки яиц посыпать оставшимся тертым сыром, поставить блюдо в микроволновку и запекать в течение 2 мин., до начала плавления сыра. Готовые яйца украсить зеленью и воткнуть в каждое декоративную шпажку.

# ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ВЕТЧИНОЙ



Чтобы яйца отварить в микроволновой печи, их нужно предварительно осторожно проколоть иголкой с двух концов.



# ВАРЕННЫЕ ЯЙЦА В РЫБНОМ ПАШТЕТЕ



30 мин

- 2 вареных яйца
- 1 луковица
- 200 г рыбного паштета
- 1 сырое яйцо
- 50 г сливочного масла
- 4 ст. л. панировочных сухарей
- 4 ломтика белого хлеба
- 100 г растительного масла
- листья салата
- соль
- перец черный молотый

Выпотрошенную и разделанную на порционные куски рыбу обжарить на растительном масле до готовности. Филе рыбы и луковицу пропустить через мясорубку, добавить сливочное

масло, 1 сырое яйцо, соль и перец по вкусу и все тщательно перемешать до получения однородной массы. Взять немного рыбного паштета, облепить им вареное яйцо.

Таким же образом сформовать еще одну котлету. После этого обвалить их в панировочных сухарях и обжарить в большом количестве растительного масла.

На отдельной сковороде обжарить белый хлеб до появления румяной корочки.

Готовые и остывшие котлеты разрезать на две равные части и выложить каждую на гренку. При подаче к столу яйца украсить листьями салата.

# ЗАКУСКА

## «СОЛНЦЕ В АВОСЬКЕ»

- 1 городская булка
- 70 г сливочного масла
- 2 клубня картофеля
- 1 яйцо
- 50 г сыра
- 1/2 ч. л. куркумы
- соль
- зелень укропа и петрушки для украшения



*Вкус этой закуски можно изменять, добавляя в картофельное пюре различные приправы: эстрагон, базилик, кинзу и т. д.*

Картофель нарезать крупными кусочками и варить 5 мин. Сыр натереть на терке. Зелень измельчить. С булки срезать верхнюю часть, из нижней выбрать мякиш, а внутреннюю поверхность смазать маслом. Отваренный и слегка остывший картофель размять, посолить, добавить куркуму, сливочное масло и перемешать.

При необходимости разбавить картофельную массу кипяченым молоком. В подготовленную хлебную коробочку выложить картофельное пюре, оставив в центре углубление, в которое выпустить сырое яйцо. Края пюре оформить в виде волны. Сверху посыпать тертым сыром и рубленой зеленью. Запекать закуску в печи 2 мин.





35 мин



## Пикантные «РОМАШКИ»

- 4 круглых ломтика ржаного хлеба с кунжутом
- 4 сваренных вкрутую яйца
- 100 г сыра
- 1 небольшой помидор
- 1 ст. л. сливочного масла
- 1 ст. л. майонеза
- 1 ч. л. горчицы
- перец красный молотый
- соль
- зелень петрушки и укропа для украшения

Сливочное масло размягчить.  
Сыр натереть на мелкой терке.  
Яйца разрезать вдоль на половинки, отделить желтки и растереть их с майонезом, солью, перцем, горчицей и половиной тертого сыра.  
Яичные белки нарезать ломтиками-лепестками, помидор — кружочками. Ломтики хлеба смазать с одной стороны размягченным

сливочным маслом, с другой — желтковой пастой, затем уложить в форму.  
В центре каждого ломтика хлеба уложить кружочек помидора, по краям — лепестки из яичного белка, сверху посыпать оставшимся тертым сыром и декорировать веточками зелени.  
Запекать в течение 2 мин.  
Подавать к столу в горячем виде.



Качество сырых яиц можно проверить, опуская в стакан с холодной водой: тухлые яйца будут плавать, а свежие опустятся на дно.



## РАССТЕГАИ С МЯСОМ

- 600 г муки
- 0,5 л молока
- 3 яйца
- 30 г дрожжей
- 1 ст. л. сахара
- 50 г сливочного масла
- 500 г мясного фарша
- 1 луковица
- 50 г растительного масла
- соль
- черный молотый перец

Дрожжи с сахаром растворить в теплом молоке, добавить муки, перемешать и оставить опару подниматься.

Добавить в опару оставшуюся муку, молоко, 1 яйцо, сливочное масло, соль. Вымесить тесто и, накрыв салфеткой, поставить его в теплое место для брожения на 2—3 часа. Добавить в фарш предварительно



Расстегаи можно приготовить с рыбным или грибным фаршем.

обжаренный на растительном масле лук, посолить, поперчить и вымешать. Готовое тесто разделить на части, сформовать шарики, раскатать каждый в лепешку, положить на середину фарш и защипнуть края таким образом, чтобы осталось отверстие. Изделия выложить на противень, смазать взбитым яйцом, выпекать в духовке в течение 20 минут. На стол подавать, украсив кружком вареного яйца.

# ПИРОЖКИ С РИСОМ, ЯЙЦАМИ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

- 500 г дрожжевого теста
- 100 г отварного риса
- 3 вареных яйца
- небольшой пучок зеленого лука
- 75 г сливочного масла
- перец черный молотый
- соль

Яйца нарубить. Зеленый лук нашинковать. Выложить яйца в рис, добавить сливочное масло, посолить, поперчить и тщательно перемешать. Смешать начинку с зеленым луком. Сформовать из теста и начинки пирожки и выпекать их на смазанном



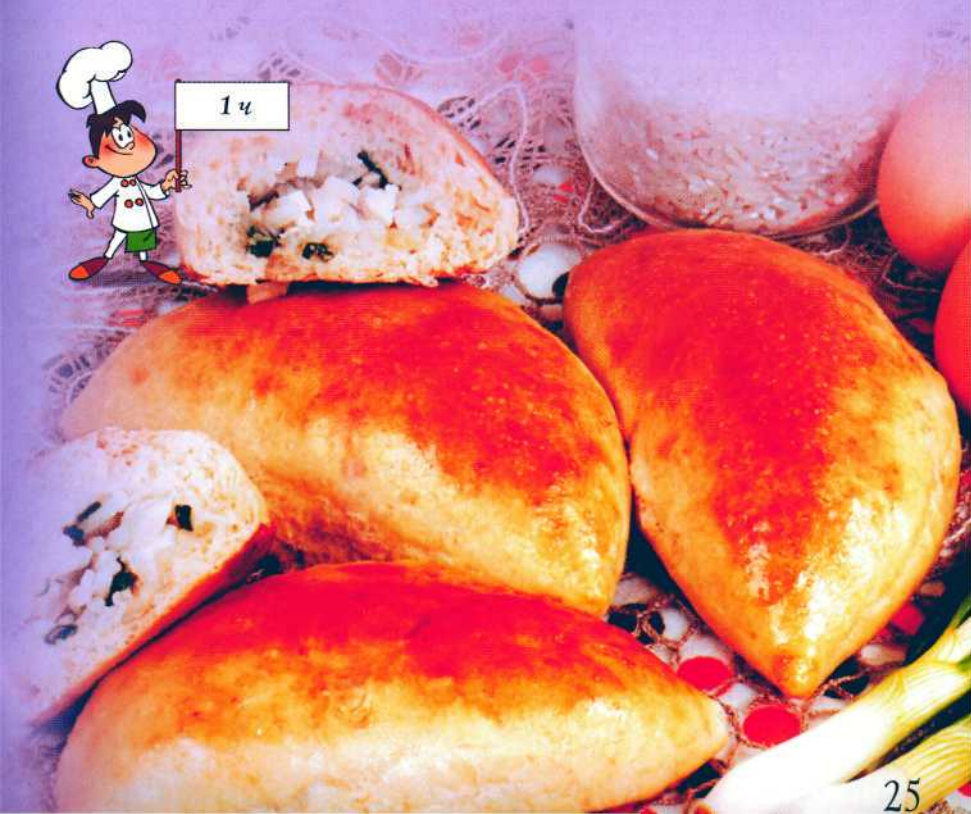
*В качестве начинки для пирожков лучше использовать слегка недоваренный рис.*

маслом вращающемся подносе 10 мин.

Затем смазать растопленным маслом и подрумянить в гриле.



1 ч



# РОГАЛИКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА С ВЕТЧИНОЙ



Объемные изделия из слоеного теста лучше выпекать в режиме конвекции и подрумянивать в гриле.



- 300 г слоеного теста
- 10 г вареной ветчины
- 100 г сыра твердых сортов
- 2 ст. л. рубленой зелени петрушки
- желток 1 яйца
- перец черный молотый
- соль

Ветчину и сыр нарезать мелкими кубиками.

Соединить подготовленные ингредиенты с рубленой зеленью и добавить яичный желток. Смесь посолить, поперчить и тщательно вымесить. Тесто раскатать в тонкий пласт, разрезать на длинные треугольники, положить на каждый начинку и скатать рогалики. Изделия выпекать (можно в микроволновой печи) 10 мин.

- 6 куриных шеек
- 200 г куриного филе
- 1 луковица
- 2 дольки чеснока
- 50 г сливочного масла
- 3 ст. л. белого соуса
- черный молотый перец
- соль
- зелень укропа и петрушки  
для украшения

С шеек снять кожу и зашить ее с одного конца поварской нитью. Филе пропустить через мясорубку.

Лук нашинковать, чеснок нарубить. Смешать фарш с луком, чесноком, солью и перцем. Нафаршировать шейки и зашить свободный край. Растопить масло и выложить подготовленные шейки в форму. Жарить их по 4 мин. с каждой стороны. Из готовых шеек вынуть нитки, выложить их на сервировочное блюдо, украсить веточками зелени, белым соусом и подать к столу.

# ХРУСТЯЩИЕ ШЕЙКИ С НАЧИНКОЙ



Если куриные шейки слишком жирные, то перед фаршированием необходимо удалить с внутренней стороны излишки жира.



30 мин



# РУЛЕТКИ ИЗ ВЕТЧИНЫ

- 200 г ветчины
- 100 г консервированного хрена с чесноком
- пучок укропа
- 1 помидор



Новую стеклянную посуду можно закалить кипячением. Для этого ее кладут в кастрюлю, дно которой покрыто слоем промытого песка толщиной 1 см.

Ветчину нарезать ломтиками, а помидор — кубиками. Половину укропа измельчить.

На каждый ломтик ветчины намазать слой консервированного хрена.

Хрен можно приготовить и в домашних условиях. Для этого корень хрена нарубить и положить в неглубокую посуду. Затем залить 1 стаканом кипятка, накрыть крышкой и дать настояться 20—30 мин.

Когда вода остынет, добавить 1 стакан 9%-ного уксуса, 2 ст. ложки сахара и 1 ст. ложку соли.

Затем все посыпать измельченным укропом.

Свернуть ломтики ветчины в рулетики, выложить на тарелку.

Блюдо украсить веточками укропа и кубиками помидоров.





# КЕБАБИ

- 500 г филе баранины
- 75 г курдючного сала
- 1 яйцо
- щепотка черного молотого перца
- 2 луковицы
- барбарис
- соль

Филе баранины вместе с луком, курдючным салом и небольшим количеством барбариса пропустить

через мясорубку. В фарш добавить соль, черный молотый перец и сырое яйцо, все перемешать.

Над раскаленными углями разогреть небольшие вертела, обернуть каждый из них предварительно разделанным на порции фаршем и жарить его до готовности. Готовый кебаби завернуть в тонкий лаваш. Перед подачей к столу посыпать кебаби мелко нарезанным луком и толченым барбарисом.



# МЯСНЫЕ ШАРИКИ В СОУСЕ

- 400 г куриного филе
- 100 г белого хлеба
- 100 мл молока
- 1 яйцо
- 50 г сливочного масла
- 3 ст. л. томатного соуса
- черный молотый перец
- соль
- зелень укропа и петрушки для украшения



*Изделия из любого мясного фарша будут более пышными и нежными, если его выбить перед использованием.*

Молоко довести до кипения, залить им хлеб, оставить на 5 мин., затем хлеб отжать.

Филе пропустить через мясорубку вместе с хлебом, добавить яйцо, посолить, поперчить, перемешать. Слепить из приготовленного фарша небольшие шарики. Опустить их в кипящую подсоленную воду и варить

4 мин., помешав в процессе варки. Сваренные шарики переложить в форму, добавить сливочное масло и томатный соус и прогреть 2 мин. Выложить готовые шарики вместе с соусом в глубокое блюдо, украсить веточками зелени и подать к столу.

# Куриные ножки, запеченные с овощами

- 4 куриные ножки
- 2 помидора
- 2 луковицы
- 2 дольки чеснока
- 3 ст. л. растительного масла
- 100 мл сухого белого вина
- 1 ч. л. сухих пряных трав
- паприка
- зелень петрушки
- черный молотый перец
- соль

Чеснок и лук измельчить.

Для приготовления маринада смешать в глубокой посуде чеснок, пряные травы, паприку, черный перец, соль, 2 ст. ложки растительного масла и вино. Куриные ножки опустить в приготовленный маринад и поставить на 30 мин. в холодильник.



Свежие куриные ножки должны быть белого или розоватого цвета.

Помидоры нарезать дольками. Луковицы разрезать на 8 частей каждую. Оставшимся растительным маслом смазать форму для запекания, выложить в нее замаринованные ножки, дольки помидоров, лук, несколько веточек петрушки, залить все маринадом, посыпать паприкой и запекать.  
К столу подать, украсив веточкой петрушки.



40 мин



Невозможно представить себе застолье без обилия различных закусок. Все это многообразие отвечает самому изысканному вкусу.

Представленные в издании популярные рецепты закусок не содержат чрезмерно дорогостоящих и экзотических продуктов, технологии их приготовления изложены просто и изящно, поэтому по ним без проблем можно сотворить настоящие «закуски-жемчужины» для любой вечеринки.

**УДК 641/642**

**ББК 36.99**

**ISBN 978-5-699-14496-9**

**© ООО «Издательство «Эксмо», 2007**

## **КЛАССИЧЕСКИЕ ЗАКУСКИ ДЛЯ ФУРШЕТА**

Ответственный редактор *Т. Радина*  
Художественный редактор *Н. Кудря*  
Технический редактор *М. Печковская*  
Компьютерная верстка *С. Карпухин*  
Корректор *Н. Сгибнева*

**ООО «Издательство «Эксмо»**

127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.

Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

**Оптовая торговля книгами «Эксмо»:**

ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,  
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.  
E-mail: [reception@eksmo-sale.ru](mailto:reception@eksmo-sale.ru)

**По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми  
покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ООО «ТД «Эксмо»**  
E-mail: [foreignseller@eksmo-sale.ru](mailto:foreignseller@eksmo-sale.ru)

**International Sales:** For Foreign wholesale orders, please contact International Sales Department at  
[foreignseller@eksmo-sale.ru](mailto:foreignseller@eksmo-sale.ru)

**По вопросам заказа книг «Эксмо» в специальном оформлении**  
обращаться в отдел корпоративных продаж ООО «ТД «Эксмо» E-mail: [project@eksmo-sale.ru](mailto:project@eksmo-sale.ru)

**Оптовая торговля бумажно-беловыми**

**и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»:**

Компания «Канц-Эксмо»: 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2,  
Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный).  
e-mail: [kanc@eksmo-sale.ru](mailto:kanc@eksmo-sale.ru), сайт: [www.kanc-eksmo.ru](http://www.kanc-eksmo.ru)

**Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:**

**В Санкт-Петербурге:** ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04.

**В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70.

**В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46.

**В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60.

**В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.

**В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45.

**В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52.

**Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс (032) 245-00-19.

**В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

**Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:**

117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.

127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 780-58-34.

**Полный ассортимент продукции издательства «Эксмо»:**

**В Москве в сети магазинов «Новый книжный»:**

Центральный магазин — Москва, Сухарева пл., 12. Тел. 937-85-81.

Волгоградский пр-т, д. 78, тел. 177-22-11; ул. Братиславская, д. 12, тел. 346-99-95.

Информация о магазинах «Новый книжный» по тел. 780-58-81.

**В Санкт-Петербурге в сети магазинов «Буквоед»:**

«Магазин на Невском», д. 13. Тел. (812) 310-22-44.

Подписано в печать 10.08.2007

Формат 60×100 1/16. Гарнитура «Светлана».

Печать офсетная. Бумага мелованная. Усл. печ. л. 1,8.

Тираж 5 000 экз. Заказ № 2360.

Отпечатано с предоставленных диапозитивов  
в ОАО «Тульская типография». 300600, г. Тула, пр. Ленина, 109.

**www.infanata.org**

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления только на локальном компьютере! Скачав файл, вы берёте на себя полную ответственность за его дальнейшее использование и распространение.

Начиная загрузку, вы подтверждаете своё согласие с данными утверждениями!

Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена!

По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

**www.infanata.org**